

Daging kerang beku- Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan bahan baku	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kerang beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3460-1994 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Daging kerang beku—Bagian 2: Bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku daging kerang beku.

2 Acuan normatif

SNI 3460.1:2009, *Daging kerang beku – Bagian 1 Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

bahan baku daging kerang beku

kerang hidup dengan jenis seperti pada pasal 4 yang dapat ditangani dan diolah untuk dijadikan produk daging kerang beku

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku berupa kerang hidup antara lain

- Simping (*Common minolowpen*);
- Kerang mutiara/tapis-tapin (*Pinctida margaitifera*);
- Tiram (*Crassostrea cuculata*);
- Kepah (*Meritrix meritrix*);
- Kerang tahu (*Peryglypta peticula*);
- Kerang mutiara (*Pinctada maxima*);
- Kerang bubul (*Cudakia tigerina*);
- Kerang hijau (*Pena viridis*);
- Kerang bulu (*Anadara broughtonia*);
- Kerang darah (*Anadara granosa*);
- Kerang kapak-kapak (*Pina bicolor*).

5 Bentuk bahan baku

Kerang hidup dan daging kerang segar.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu bahan baku

7.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan dan sesuai SNI 3460.1:2009.

7.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran seperti berikut:

- Kenampakan: spesifik jenis.
- Bau : segar.
- Tekstur : elastis, padat dan kompak.

8 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang menunggu proses lebih lanjut, disimpan dalam tempat bersih dan lembab yang dibasahi dengan air laut, agar kerang tetap hidup.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id